

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Conjunto 3 Facas de Mesa Inox 18/10, Lâmina 185mm, Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR574800	Modelo:	574800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002574801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	574800
EAN	8421002574801
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 3 facas de mesa monobloco em aço inoxidável 18/10, com lâmina de 185mm serrilhada. Ideal para uso profissional intensivo em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Este conjunto de 3 facas de mesa monobloco, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece uma lâmina de 185mm com fio perfeitamente serrilhado, garantindo um corte eficaz e duradouro para o serviço de refeições em qualquer ambiente profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto de 3 Facas de Mesa
Material	Aço Inoxidável 18/10 (lâmina martensítica, restante austenítico)
Comprimento da Lâmina	185 mm
Construção	Monobloco de uma peça
Série	Toscana

Aplicações Profissionais

Este conjunto de facas de mesa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem durabilidade e um bom desempenho de corte. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a qualidade dos talheres contribui para a experiência do cliente.

Facas de Mesa Monobloco — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricadas em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, estas facas são resistentes à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Corte Preciso e Eficaz:** A lâmina serrilhada de 185mm, com perlado após o mecanizado, assegura um corte consistente e sem esforço, essencial para a satisfação do cliente.
- Higiene e Manutenção Simplificada:** A construção monobloco de uma peça elimina fendas e uniões, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene, sendo aptas para máquina de lavar louça.

- **Design Robusto e Elegante:** A série Toscana combina simplicidade com um toque sofisticado, adaptando-se a diversas decorações de mesa, desde as mais rústicas às mais modernas.
- **Resistência à Máquina de Lavar Louça:** O aço inoxidável com alto teor de cromo garante um excelente comportamento em lavagens frequentes, mantendo o brilho e a integridade da peça.

Qual a principal vantagem da construção monobloco?

A construção monobloco de uma peça confere maior solidez e resistência à faca, eliminando pontos fracos e facilitando a limpeza, o que é crucial para a durabilidade em uso profissional intensivo.

Este conjunto de facas é adequado para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 com alto teor de cromo foi concebido para resistir à corrosão e aos ciclos de lavagem agressivos das máquinas de lavar louça profissionais, mantendo a sua qualidade e brilho.

Qual o tipo de aço utilizado na lâmina e no cabo?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável martensítico com alto teor de cromo para um corte eficaz e resistência à corrosão. O restante corpo da faca é em aço austenítico inoxidável 18/10, garantindo robustez e durabilidade.

As facas mantêm o fio de corte após uso prolongado?

Sim, o processo de perlado na serra após o mecanizado da lâmina garante um poder de corte superior e duradouro, destacando-se em comparação com outras cutelarias.

Este conjunto é vendido individualmente ou apenas em packs?

Este produto é um conjunto de 3 facas de mesa, conforme especificado. Para outras quantidades ou peças avulso da série Toscana, por favor, consulte o nosso catálogo.